



You are welcome to visit our Cashew Nut Factory, the first and the oldest in Phuket, to view the various stages of making Cashew Nut Products, from husking, selecting to processing, and to have a taste of some or all of our 12 different kinds of products.

When visiting Phuket, remember to drop by Sri Supphaluck Orchid and make a choice of our products which are suitable either for your own consumption or as gifts for your relatives and friends.

We also provide a wide selection of famous local products, gift items and export commodities, including dried flavoured seafood and native fruits, for your free choice.



ศรีศุภลักษณ์ออคิด

51/9 หมู่ 5 ถนนเทพกระษัตรี ต.ศรีสุนทร
อ.ถลาง จ.ภูเก็ต 83110

โทรศัพท์ 0 7627 2915-8 โทรสาร 0 7627 2916

Sri Supphaluck Orchid

51/9 Moo 5, Thep-Kasattri Rd., T. Sri Soonthorn,
A. Talang, Phuket 83110

Tel: 0 7627 2915-8 Tel/Fax: 0 7627 2916

E-mail: info@srisupphaluckorchid.com

www.srisupphaluckorchid.com

ศรีศุภลักษณ์ออคิด

โรงงานเม็ดมะม่วงหิมพานต์แห่งแรก
ของภูเก็ต



Sri Supphaluck Orchid

The First Factory Producing Cashew Nut

Products of Phuket



มะม่วงหิมพานต์ เป็นผลไม้พื้นเมืองที่มีชื่อเสียงของ จ.ภูเก็ต ทั้งด้วยรูปร่างที่โดดเด่น แปลกตา ดูเหมือนกับมีเมล็ดโผล่อยู่นอกผลชนิดเดียวในโลก และด้วยภูมิอากาศของจ.ภูเก็ต ทำให้เมล็ดมะม่วงหิมพานต์ของภูเก็ตมีรสชาติกรอบอร่อย ทหวานมัน กว่าจากแหล่งอื่นๆ ทั่วโลก สามารถนำไปปรุงเป็นของว่างแบบต่างๆ เช่น เม็ดมะม่วงหิมพานต์อบเกลือ ทอดกระเทียม เคลือบช็อกโกแลต เคลือบน้ำผึ้งใส่ยา หรือปรุงเป็นอาหาร เช่น ยำเม็ดมะม่วง ไก่ผัดเม็ดมะม่วง ฯลฯ



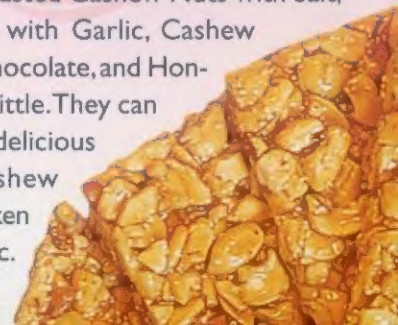
ขอเชิญทุกท่านสัมผัสเรื่องราวที่น่าสนใจ ชมวิธีการแกะาะ คัดคุณภาพ แปรรูป ฯลฯ ได้อย่างใกล้ชิด พร้อมชมและชิมมะม่วงหิมพานต์ปรุงรสอร่อยต่างๆ กันถึง 12 แบบ 12 รส จากโรงงานมะม่วงหิมพานต์แห่งแรกใน จ.ภูเก็ตแห่งนี้ ของเราค่ะ



มาภูเก็ตครั้งใด อย่าลืมแวะมาชม และเลือกซื้อผลิตภัณฑ์มะม่วงหิมพานต์ ที่ร้านศรีศุภลักษณ์ออคิต เป็นของฝากกลับบ้านนะคะ

นอกจากนี้ เรายังรวบรวมของดีของฝากและสินค้าส่งออกที่มีชื่อเสียงของ จ.ภูเก็ต ทั้งอาหารทะเลอบแห้ง และปรุงรสนานาชนิด ผลไม้พื้นเมืองอบแห้ง และปรุงรส ไว้ให้ท่านเลือกชมเลือกซื้ออย่างครบถ้วน

The Cashew Nut is a famous local product of Phuket. It is a unique fruit of the world with its nut growing on the outside of the fruit. As a result of Phuket's favourable climate, the Cashew Nuts grown in Phuket have a better quality – crispier and tastier – than those grown elsewhere in the world. They can be made into various kinds of snacks such as Roasted Cashew Nuts with Salt, Cashew Nuts Fried with Garlic, Cashew Nuts Coated with Chocolate, and Honey-eyed Cashew Nut Brittle. They can also be cooked into delicious dishes, such as Cashew Nut Salad, Fried Chicken with Cashew Nuts, etc.



Cashew Fruit

Fruit:	Anacardiaceae
Genus:	Anacardium
Species:	Occidentale
Ethnic Names:	Cashew, Cashew Apple, Cajueiro, Cashu, Acajoiba, Acaju, Cajou, Jocote, Maranon, Pomme Cajou
Part Used:	Pseudo-Fruit

DESCRIPTION	
Properties/Actions:	Nutritive Tonic
Phytochemicals:	Ascorbic-acid, Beta-carotene, Calcium, Hexanal, Iron, Leucocyanidin, Leucopetargonidine, Limonene, Niacin, Phosphorus, Protein, Riboflavin, Salicylic-acid, Thiamin, Trans-hax-2-enal



Cashewy
แคชชิว

ศรีศุภลักษณ์ ออคิด
Srisupphaluck Orchid

The Cashewy Phuket (Thailand) Co., Ltd.

51/9 หมู่ 5 ด.เทพกระษัตรี ต.ศรีสุนทร อ.ดลาง จ.ภูเก็ต 83110

51/9 Moo 5 Thep-Kasattri Rd., T. Sri Soonthorn,

A.Talang, Phuket 83110, Thailand

Tel : 0 7627 2915-8 Fax : 0 7627 2916

E-mail : info@srisupphaluckorchid.com

www.srisupphaluckorchid.com

Copyright © 076 246576-7

น้ำมะม่วงหิมพานต์

ต้นสำรับ

Since 2000
ORIGINAL
Cashew Apple
Juice

Cashewy
แคชชิว

A Miraculous Herbal Drink

Nature's Gift
to Mankind



Cashew Apple Juice

Phuket | Thailand

ได้รับการคุ้มครองทรัพย์สินทางปัญญา อนุสิทธิบัตร เลขที่ 968 พ.ศ.2544



Cashew แคชชูว์

เครื่องดื่ม

น้ำมะม่วงหิมพานต์
หนึ่งเดียวในเอเชีย

the sole manufacturer of Cashewy,
a healthy beverage in

Asia

ผลการวิจัยทางวิทยาศาสตร์ เกี่ยวกับผลมะม่วงหิมพานต์

1. ผลมะม่วงหิมพานต์ให้สารสกัดที่ต่อต้านการเจริญของเนื้องอกโดยในผลมะม่วงหิมพานต์จะมีสารอะนาคาร์ดิคแอซิด (Anacardic Acid) ซึ่งพบว่าสามารถออกฤทธิ์ยับยั้งการเจริญเติบโตของมะเร็งเต้านม
2. ผลมะม่วงหิมพานต์สามารถให้สารคาร์ดอล (Cardol) ซึ่งพบว่าสามารถออกฤทธิ์ยับยั้งการเจริญเติบโตของเซลล์มะเร็งในปากช่องคลอดและยังสามารถออกฤทธิ์ต่อต้านเชื้อจุลินทรีย์และพยาธิได้ทุกชนิด
3. ผลมะม่วงหิมพานต์ให้สารประกอบจำพวกฟีนอลที่สามารถยับยั้งเอนไซม์ไทโรซิเนสที่เป็นสาเหตุของการเกิดเม็ดสีคล้ำได้ผิวหนัง



Scientific Research On The Cashew Apple

Recently, there have been scientific reports about the medicinal properties of the cashew apple juice as follows:

1. The cashew is rich in Anacardic acid which helps stop the formation of breast cancer (BT-20 Breast Carcinomas)
2. The cashew contains "cadol" a substance which effectively blocks the growth of Hela Epithelioid Cervix Carcinoma Cells in vagina. Moreover, it acts as an antiseptic and kills worms.
3. The phenol compounds in the cashew can slow down the release of "tyrosinase" enzyme which is involved in the formation of the dark pigment melanin causing freckles and blemishes.
4. The pulpy part of cashew apple is used to produce the juice. In the form of juice, it can relieve scurvy due to its high level of vitamin C (up to 20,000 ppm or five times more than oranges), which is a substance capable of capturing free radicals.
5. Since the cashew is rich in vitamin C and mineral salts, it is used as coadjutant in the treatment of premature aging of the skin.

Bibliography

- ★ Smith, Nigel, Williams, J.Plucknett, Donald and Talbot, Jennifer 1992, Tropical Forests and Their Crops, Comstock Publishing, NY
- ★ Schultes, R., Raffauf, R., 1990, The Healing Forests, Dioscorides Press.
- ★ Duke, James A., Vasquez, Rodolfo, 1994, Amazonian Ethnobotanical Dictionary, CRC Press.
- ★ Documents of Nutrilite Active

Phuket Heritage Cocktail

Dark Rum	1 oz.
Blue Curacao	1 oz.
Galliano	0.5 oz.
Cashewy Juice	1.5 oz.
Pineapple Juice	1.5 oz.
Lemon Juice	1.5 oz.



Cashew เคชิว

คุณค่าทางอาหารของน้ำมะม่วงหิมพานต์

1. ต้มแล้วทำให้สดชื่น กระปรี้กระเปร่าให้กำลังไม่อ่อนเพลีย
2. ช่วยลดการอักเสบการติดเชื้อของหลอดลมทำให้ปอดแข็งแรง
3. ต้มเป็นประจำทำให้หัวใจไม่เข้าใกล้ ลดอาการภูมิแพ้ทำให้ระบบการหายใจดีโล่งจมูก
4. ช่วยลดอาการเจ็บคอ ระคายเคือง ลดเสมหะ ลดอาการไอ ลดอาการตีบของหลอดลม ระบบเสียงดี
5. ช่วยในการปรับสมดุลของหยินและหยางในระบบร่างกาย
6. หยุดอาการของท้องเสีย โรคบิด แผลในกระเพาะ กระเพาะเรื้อรังได้เป็นอย่างดี
7. แก้อาเจียน ขับปัสสาวะ ขับนิ่ว ขับเหงื่อ ด้านทานกามโรค
8. ให้ความอบอุ่นแก่ร่างกาย
9. ทำให้สายตาดี ความทรงจำดีขึ้น
10. ช่วยบำรุงสมองส่วนกลาง ทำให้คลายเครียด และนอนหลับสบาย

Most Valuable Fruit Juice For your Health

1. It make you feel refreshed, energetic and strong.
2. It reduces inflammation and infection of your respiratory tract and strong then you lungs.
3. Regular drinking helps prevent common cold, reduce allergic symptoms and soothe your stuffy nose.
4. It soothes you sore throat, reduces irritation and phlegm, relieves a cough and constriction of he windpipe and makes your voice clear.
5. It helps balance the yin and yang of your body system.
6. It helps reduce the symptoms of dysentery gastric ulcer and chronic stomach disease.
7. It relieves vomiting, helps increase the flow of urine, helps discharge of stones and sweat, improves the body's resistance to venereal diseases.
8. It gives warmth to your body.
9. It improves your eyesight and memory.
10. It can improves the central nervous system to enchance good sleep and relax.



น้ำมะม่วงหิมพานต์

"เติมความสดชื่น

อย่างมีพลัง"

Happy to Drink

ดื่มร้อน ชุ่มคอ

ใช้น้ำมะม่วงหิมพานต์เข้มข้น 1 ส่วน ผสมกับน้ำอุ่น 3 ส่วน
ช่วยลดเสมหะ ป้องกันอาการหวัด

ดื่มเย็น ชื่นใจ

ผสมน้ำมะม่วงหิมพานต์เข้มข้น กับน้ำเย็นหรือโซดาด้วยอัตราส่วน 1 ส่วน
ต่อน้ำหรือโซดา 6 ส่วน แล้วเติมน้ำแข็งจะช่วยทำให้รู้สึกสดชื่น คลายร้อน

ผสมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์

ผสมน้ำมะม่วงหิมพานต์เข้มข้นกับโซดาด้วยอัตราส่วน 1:6 เติมน้ำ
ในน้ำแข็ง รัมวิสกี้, จิน หรือ วอดก้า ผสมลงไปพอประมาณ เหยาะด้วยเกล็ดป่น
ปริมาณเล็กน้อยคนให้เข้ากันจะได้เครื่องดื่มที่ทำให้สดชื่นกระปรี้กระเปร่า

Cashewy Tea

Instruction:1:4

1. A glass of hot water.
2. Add 4 caps of cashewy juice about 1 oz
3. Stir with spoon and ready to serve Cashewy tea for good tests.

Cashewy Juice

Instruction:1:6

1. A glass of ice cube (12 oz) pour soda water.
2. Add 6 caps of cashewy juice
3. Stir with spoon and ready to serve cold for good tests.

Top secret formular cocktail drink

For more exotic refreshing cocktail drink

"Paradise cocktail"

Simply pour on (01) oz. either Vodka/Whisky/Rum/Brandy/
Gin/Beer or Wine in a glass with a cashewy juice and pinch
of salt. Shake it well before drinking the Paradise cocktail.

Cashewy

แคชวี่



The origin of the cashew apple juice

The Srisupphaluck Orchid Co., Ltd. An over-20-year trader of the cashew nut, realizes well the medicinal properties of this kind of fruit. In 2001, the company in cooperation with the Department of Industrial Promotion, started reseaching on the cashew apple juice. The project was under the charge of the faculty members of Prince of Songkla University. In 2000, after the quality of the production and packaging process had been developed to reach the required standard. "Cashewy" and "Casheway" brand of cashew apple juice was introduced to the market of miraculous herbal drinks in Thailand.



Ancient wisdom that lasts

In the sixteenth century, the cashew fruits and their juice were taken from Brazil by Europeans to treat fever, to refresh breath and to conserve the stomach. The cashew tree and its nuts and fruits had been used for centuries by the indigenous tribes. The Tikuna tribe in northwest Amazonia considered the fruit juice to be medicinal against influenza. It is reported that the green fruits can be used to treat hemoptysis, that the fruit juice is effective in relieving warts, that the Tikuna tribe drinks the cashew apple juice to cure flu, and that the fruit juice contains three antitumor compounds.



Cashewy

แคชชูวี่

ดื่มร้อน ชุ่มคอ

ใช้น้ำมะม่วงหิมพานต์เข้มข้น แคชชูวี่ 1 ส่วน

ผสมกับน้ำอุ่น 3 ส่วน ชงลดเลิมห:

ป้องกันอาการหวัด

ดื่มเย็นชื่นใจ

ผสมน้ำมะม่วงหิมพานต์เข้มข้น แคชชูวี่

กับน้ำเย็นหรือโซดาด้วยอัตราส่วน แคชชูวี่

1 ส่วน ต่อน้ำหรือโซดา 6 ส่วนแล้วเติม

ลงในน้ำแข็งจะช่วยให้รู้สึกสดชื่น คลายร้อน

ผสมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์

ผสมน้ำมะม่วงหิมพานต์เข้มข้น แคชชูวี่ กับโซดา

ด้วยอัตราส่วน 1:6 เติมน้ำแข็ง โรยวิสกี้ จิน

หรือวอดก้า ผสมลงไปพอประมาณ

เหล้าจะดื่มแล้วป็นปริมาณ

เล็กน้อยคนให้เข้ากันจะได้

เครื่องดื่มที่ทำให้ท่าน

ลดแรงกระตุ้นประสาท

PHUKET MERTAGE COCKTAIL

Dark Rum 1 oz. Cashewy Juice 1.5oz.

Blue Curacao 1 oz. Pineapple Juice 1.5oz.

Galliano 0.5oz. Lemon Juice 1.5oz.

เอกสารอ้างอิง II

- Smith, Nigel, Williams, J., Plucknett, Donald and Talbot, Jennifer 1992, Tropical Forests and their Crops. Comstock Publishing, NY.
- Schultes R., Raffauf, R., 1990 The Healing Forest, Dioscouides Press.
- Duke, James A., Vasquez., Rodolfo, 1994 Amazonian Ethnobotanical Dictionary, CRC Press.
- Science Review Tropical Fruit Concentrate, Nutrilite Health Institute, Nutrition Science & Service.
- Vitamin & Mineral Handbook Amanda Ursell Bsc Nutrition, Dip, Dietetics.
- Krause's Food, Nutritional & Diet Therapy, 9th Edition.
- Herb That Heal, Micheal A Weiner, ph. D. & Janet A Weineh.
- Handbook of clinical drug data.
- Harrison's Principle of internal medicine, 13th edition, Isselbacher, Braunwald, Wilson, Martin, Fauci & Kasper
- Diet and Health, Implications for Reducing Chronic Disease Risk, National Research Council.
- Jintanaporn Wattanathorn, Jinatta Jittiwat Department of Physiology, Faculty of Medicine, Khon Kaen University, Khon Kaen 40002, Thailand.
- ก้าวไกลกับสมุนไพร ศูนย์ข้อมูลสมุนไพร คณะเภสัชศาสตร์ มหิดล กรมป้ามิโครงการสมุนไพรเพื่อการพึ่งพาตนเอง
- คัมภีร์สุขภาพ อ. ภูมิศา กุลประสูติคิด
- อาหาร โภชนาการ และผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร โดย รศ.ดร.วิทย์ ทะห์ถับ และคณะ
- สมุนไพรน่ารู้ วันดี กฤษณพันธ์ สำนักพิมพ์ฟ้าลงการณมหาวิทยาลัย



ศรีศุภลักษณ์ ออคิด

51/9 หมู่ 5 ก.เทพกระษัตรี ต.ศรีสุนทร อ.กลาง จ.ภูเก็ต 83110

Tel : 0 627 2915-8, 081 737 7789 Fax : 0 627 2916

E-mail : info@srisuphaluckorchid.com

www.srisuphaluckorchid.com

www.cashewyjuice.com

น้ำมะม่วงหิมพานต์

Cashewy

แคชชูวี่

เครื่องดื่มน้ำมะม่วงหิมพานต์

หนึ่งเดียวในเอเชีย

Since 2000

ORIGINAL

Cashew Apple Juice



OTOP
One Tambon One Product

Cashewy-Juice
Phuket-Thailand



ได้รับการคุ้มครองทรัพย์สินทางปัญญา อนุสิทธิบัตร เลขที่ 968 พ.ศ. 2544

ทันตำหรับ



เครื่องดื่ม
เพื่อสุขภาพ
จากธรรมชาติ
เติมความสดชื่น อย่างมีพลัง

คุณค่าทางอาหารของน้ำมะม่วงหิมพานต์

1. ดื่มแล้วทำให้สดชื่น กระปรี้กระเปร่าให้กำลังไม่อ่อนเพลีย
2. ช่วยลดการอักเสบการติดเชื้อของหลอดเลือดทำให้หลอดเลือดแข็งแรง
3. ดื่มเป็นประจำทำให้หัวใจไม่แข็งทื่อ ลดอาการภูมิแพ้ทำให้ระบบหายใจโล่งจมูก
4. ช่วยลดอาการเจ็บข้อ รวดเร็ว ลดอาการปวดลดอาการอักเสบของหลอดเลือด ระบบเส้นเอ็น
5. ช่วยในการปรับสมดุลของฮอร์โมนและช่วยในระบบร่างกาย
6. ช่วยลดอาการของโรคหอบหืด โรคปอด แต่ในกรณีแพ้เกสรพืชหรือรังไข่เป็นอันตราย
7. แก้อาเจียน ขับปัสสาวะ ขับน้ำ ถ้ามานานโรค
8. ใช้ความอบอุ่นแก่ร่างกาย
9. ทำให้สายตาดี ควบคุมหัวใจดี
10. ช่วยบำรุงสมองส่วนกลาง ทำให้กลางใจดี และนอนหลับสบาย

ผลการวิจัยทางวิทยาศาสตร์ เกี่ยวกับผลมะม่วงหิมพานต์

1. ผลมะม่วงหิมพานต์ให้สารสกัดที่ต่อต้านการเจริญของเนื้องอกได้
ในผลมะม่วงหิมพานต์จะมีสารคาโรตีนอยด์แอซิด (Anacardic Acid)
ซึ่งพบว่าสามารถออกฤทธิ์ยับยั้งการเจริญเติบโตของมะเร็งได้
2. ผลมะม่วงหิมพานต์สามารถให้สารคาร์ดอล (Cardol) ซึ่งพบว่า
สามารถออกฤทธิ์ยับยั้งการเจริญเติบโตของเซลล์มะเร็ง
ในปากช่องคลอดและยังสามารถออกฤทธิ์
ต่อต้านเชื้อจุลินทรีย์และพยาธิได้ทุกชนิด
3. ผลมะม่วงหิมพานต์ให้สารประกอบ
จำพวกฟีนอลที่สามารถจับกับแอนจิโง
ไทโรซิเนสที่เป็นสาเหตุของมะเร็งเม็ด
เลือดขาวได้



บริษัท แคชวู จำกัด



Cashewy Tea



Instruction : 1:4

1. A glass of ice cube (12 oz) and pour soda water.
2. Add 4 caps of cashewy juice about 1 oz.
3. Stir with spoon and ready to serve cold for good taste.

Top secret formular cocktail drink

For more exotic refreshing cocktail drink

Paradise cocktail

Simply pour on (01) oz, either Vodka/Whisky/ Rum/Brandy/Gin/Beer or Wine in a glass with a cashewy juice and pinch of salt. Shake it well before drinking the Paradise cocktail.



Cashew Fruit

Family: Anacardiaceae
Genus: Anacardium
Species: occidentale
Ethnic Names: Cashew, Cashew Apple, Cajueiro, Casjueiro, Cashu, Acajoiba, Acaju, Cajou, Jocolé, Maranon, Pomme Cajou
Part Used: Pseudo-Fruit

DESCRIPTION

Properties/Actions: Nutritive Tonic

Phytochemicals: Ascorbic-acid, Beta-carotene, Calcium, Hexanal, Iron, Leucocyanidin, Leucopetargonidin, Anonins, Niacin, Phosphorus, Protein, Riboflavin, Salicylic-acid, Thiamin, Trans-hear-2-enal

BIBLIOGRAPHY 参考書目

- Smith, Nigel, Williams, J., Plucknett, Donald and Talbot, Jennifer 1992. *Tropical Forests and Their Crops*. Comstock Publishing, NY.
- Schultes, R., Raffauf, R., 1990, *The healing Forest*, Dioscorides Press.
- Duke, James A., Vasquez, Rodolfo, 1994, *Amazonian Ethnobotanical Dictionary*, CRC Press.
- Documents of Nutrilite Active.



Cashewy

Sri Supphaluck Orchid Co., Ltd.
The Cashewy Phuket (Thailand) Co., Ltd.

51/9 Moo 5 Thep-Kasatri Rd., T.Sri Soonthorn,
A.Talang, Phuket 83110, Thailand.
Tel: 0 7627 2915-9 Fax: 0 7627 2916

E-mail: info@srisupphaluckorchid.com, cashewy@ksc.th.com
www.srisupphaluckorchid.com
www.cashewy.com

Cashewy
แคชวี่

Cashew Apple Juice

Phuket THAILAND



Since 2002

ORIGINAL

Cashew Apple Juice





調製腰果汁的方法 比例為一比四

1. 用玻璃杯裝冰块大約 12 安士，然後裝滿蘇打水。
2. 倒腰果汁四瓶蓋或 1 安士進去。
3. 攪拌均勻，即可飲用。

特別秘方：你只需加 vodka/whisky/gin or wine 2 瓶蓋或 1 安士，鹽少量攪拌均勻，不但可以增加美味，你還得到新的調酒味道。

除此以外，還有其它方法制作更特別的口味，例如：用腰果汁以 1:4 的比例和水混合，將得到新的味道，如果想熱喝在熱水杯里加進 1 安士的腰果汁。

1. 提神醒腦，補充體力，不疲勞。
2. 減少呼吸道感染發炎，讓肺更加健康。
3. 常喝不易感冒，減輕過敏，呼吸更加暢順。
4. 減輕喉嚨痛清痰，咳嗽，氣管收縮更加健康。
5. 調和體內陰陽更加均勻。
6. 加強胃部消化功能。
7. 消除作嘔，加強身體的免疫功能，排汗利尿。
8. 讓身體更加溫暖。
9. 讓眼睛更加明亮，加強記憶力。

調製腰果汁的方法 比例為一比四

1. 用玻璃杯裝冰块大約 12 安士，然後裝滿蘇打水。
2. 倒腰果汁四瓶蓋或 1 安士進去。
3. 攪拌均勻，即可飲用。

特別秘方：你只需加 vodka/whisky/gin or wine 2 瓶蓋或 1 安士，鹽少量攪拌均勻，不但可以增加美味，你還得到新的調酒味道。

除此以外，還有其它方法製作更特別的口味，例如：用腰果汁以 1:4 的比例和水混合，將得到新的味道，如果想熱喝在熱水杯里加進 1 安士的腰果汁。

1. 提神醒腦，補充體力，不疲勞。
2. 減少呼吸道感染發炎，讓肺更加健康。
3. 常喝不易感冒，減輕過敏，呼吸更加暢順。
4. 減輕喉嚨痛清痰，咳嗽，氣管收縮更加健康。
5. 調和體內陰陽更加均勻。
6. 加強胃部消化功能。
7. 消除作嘔，加強身體的免疫功能，排汗利尿。
8. 讓身體更加溫暖。
9. 讓眼睛更加明亮，加強記憶力。

腰果汁的來源

經營腰果業務已二十餘年的東方蘭花有限公司向來深知腰果汁的醫療效能。早在 2001 年，該公司即與泰國政府促進工業廳合作研究腰果汁。此項研究計劃於 2002 年由宋卡大學的教師們著手進行，等到產品的質量和包裝程序發展到要求的水準後，“cashewy”牌的腰果汁即被引進到泰國的神奇植物飲料市場。

前人的智慧歷久不衰

十六世紀期間，腰果和腰果汁被歐洲人由巴西帶回老家用於治療發熱，消除口臭，及維護胃部。在此之前，腰果樹，腰果及其果仁已被土著民族使用了幾百年。巴西西北部亞馬遜尼亞省的狄古那族認為腰果汁對流行性感胃有療效。據報導，綠色的腰果可治咯血，果汁能消除腎臟，狄古那族人用腰果汁治好感胃，腰果汁含有三種抗腫瘤的成份。

對腰果的科學研究

關於腰果汁的醫療效能，最近有如下的科學報告：

- 一、腰果富含 anacardic 酸，能阻止乳癌的形成。
- 二、腰果含 cadol，此物能有效制止子宮頸癌細胞在陰道內成長，且能抗菌殺蟲。
- 三、腰果中的石炭酸成份能減慢 tyrosinase 酵素的釋出，而該酵素與引起雀斑及其他皮膚斑點之黑色素的形成有關。
- 四、腰果的果肉部分被用於製造果汁。這果汁因其兩種維生素含量高（高達 20,000 ppm），能捕捉游離基，故能減輕壞血病症狀。
- 五、由於腰果富有兩種維生素及各種礦鹽，它也被用作治療皮膚過早老化的輔助劑。

Cashewy

The sole manufacturer
of Cashewy



Sri Supphaluck Orchid Co., Ltd.
The Cashewy Phuket (Thailand) Co., Ltd.

51/9 Moo 5 Tsep-Kasatn Rd., T. Sri Soonthorn, A. Talang.

Phuket 83110, Thailand Tel: 0 7627 2915-8 Mobile Phone: 08 1737 7789 Fax 0 7627 2916

E-mail: info@srisupphaluckorchid.com www.srisupphaluckorchid.com



ศุภฉกษณ สุหิรัญญวานิช

Supphaluck Suhirunyawanich

กรรมการบริหาร

EXECUTIVE DIRECTOR



ผู้ผลิต เครื่องดื่ม **Cashewy** เพื่อสุขภาพแห่งเดียวในเอเชีย

บจ. ศรีสุกลักษณ์ ออคิด, บจ. เดอะแคชชูวี่ ภูเก็ต (ประเทศไทย)

51/9 หมู่ 5 ถนนเทพกระษัตรี ต.ศรีสุนทร อ.กลาง ภูเก็ต 83110

โทร. 0 7627 2915-8 Mobile Phone: 08 1737 7789

โทรสาร. 0 7627 2916 E-mail: info@srisupphaluckorchid.com

Cashewy



www.cashewyjuice.com

Cashewy



Supphaluck Suhirunyawanic

Executive Director

Mobile: +66 81 737 7789

SRI SUPPHALUCK ORCHID

www.cashewyjuice.com

The Cashewy Phuket (Thailand) Co., Ltd.

51/13 Moo 5 Thep-kasattri Rd.,

T.Sri Soonthorn, A.Talang, Phuket 83110

Tel: +66 76 272915-8 Fax: +66 76 272916

E-mail: info@cashewyjuice.com

Cashewy
แคชวีย์

Casheway
Cashewy Juice Ready To Drink



สมจิต สาคกร
Somjit Sakhorn
ผู้จัดการทั่วไป
087 4318598



ศรีศุภลักษณ์ ออคิด
Srisupphaluck Orchid

51/13 หมู่ 5 ถนนเพชรรัตน ต.ศรีสุนทร อ.กลาง จ.ภูเก็ต 83110

51/13 Moo 5 Thepkasattri Rd., T.Srisoonthorn, A.Talang, Phuket 83110

Tel: (66) 076 272915-8 Fax: (66) 076 272916

E-mail: Info@cashewyjuice.com

www.cashewyjuice.com